National

土鍋風専用なべ付き

IH調理器（家庭用）
取扱説明書・料理集

品番　KZ−PG3

IH Cooking Book

このたびは、IH調理器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

- この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
  特に「安全上のご注意」（☞ P.6〜9）は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。
  お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

保証書別添付　**上手に使って上手に節電**

IH 調理器は火を使わない
電磁誘導加熱方式
その魅力は…

安全性&高火力

火を使わずになべ自体を発熱させるので
吹きこぼれによる立ち消えの心配がありません。
さらに1,400Wの高火力で調理できます。

幅広いメニューを おいしく調理

加熱

強火から保温まで、7段階の火力調節。
長時間の煮込みに便利なタイマー付きです。

土鍋風専用なべは、なべ物の下ごしらえをするときに当社の200V IH クッキングヒーターでお使いいただけます。(☞P.12)
※必ずお読みください。

放置するだけでは味がしみこみにくい調理物を、煮崩れすることなく、中まで味をしみこませます。

140℃から200℃まで、7段階の温度調節。
材料を入れて一時的に温度が下がっても、
素早く復帰。
揚げ物がカラッと揚がります。

IH 熱源のしくみ

「IH」とは電磁誘導加熱のこと。
磁力線の働きでなべ自体を
ヒーターのように発熱させます。

トッププレートの下にある磁力発生コイルに電気が流れると、磁力線が発生し、磁力線がなべを通るときにうず電流が発生します。
このうず電流がなべの電気抵抗によって熱に変わり、なべ底が熱くなります。

もくじ

ページ

まずお使いになる前に

使い方

長くご愛用いただくために

各部の名前

本体

コード
- 束ねたままで使わない。
（コードが熱くなり、故障の原因になります。）

電源プラグ

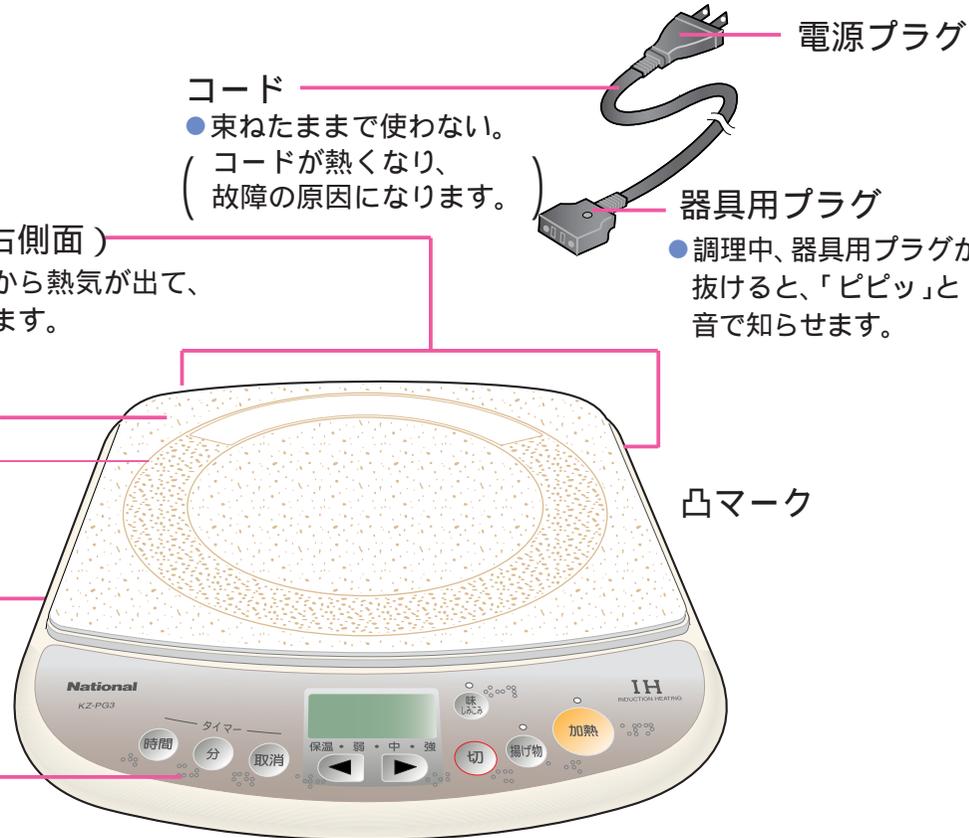
器具用プラグ
- 調理中、器具用プラグが抜けると、「ピピッ」と音で知らせます。

排気口（後面・右側面）
- 使用中、排気口から熱気が出て、卓上が熱くなります。

トッププレート
- なべを中央に置く目安です。

※ 凸マーク

吸気口（左底面）

点字

目の不自由な方のために
- トッププレートの中心がわかるように、本体に凸マーク（※印部3か所）を設けています。
- 切 キーにも ⊂⊃ マークを設けています。
- 操作部の各キーには、機能を意味する点字や凸マークが入っています。

操作部

National
KZ-PG3
IH INDUCTION HEATING

表示部

味しみこみ キー（☞P.15）

揚げ物 キー（☞P.25）

タイマー操作 キー（☞P.13）
- タイマーは揚げ物調理には使えません。

切 キー

加熱 キー（☞P.13）

火力調節 / 温度調節 キー（☞P.13、25）

時間　分　取消　タイマー　保温・弱・中・強　切　味しみこみ　揚げ物　加熱

土鍋風専用なべ

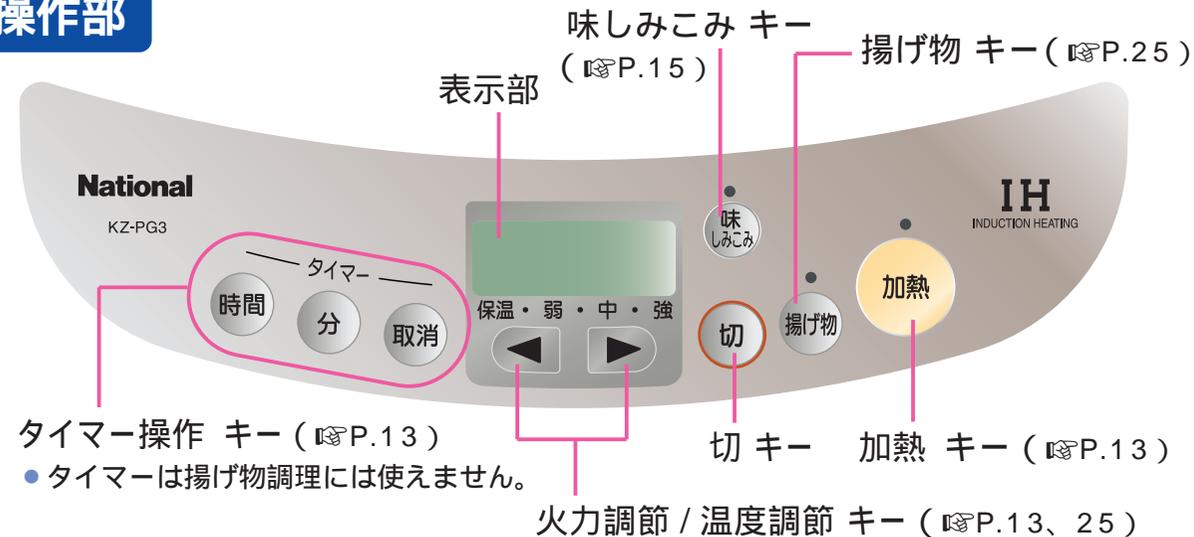
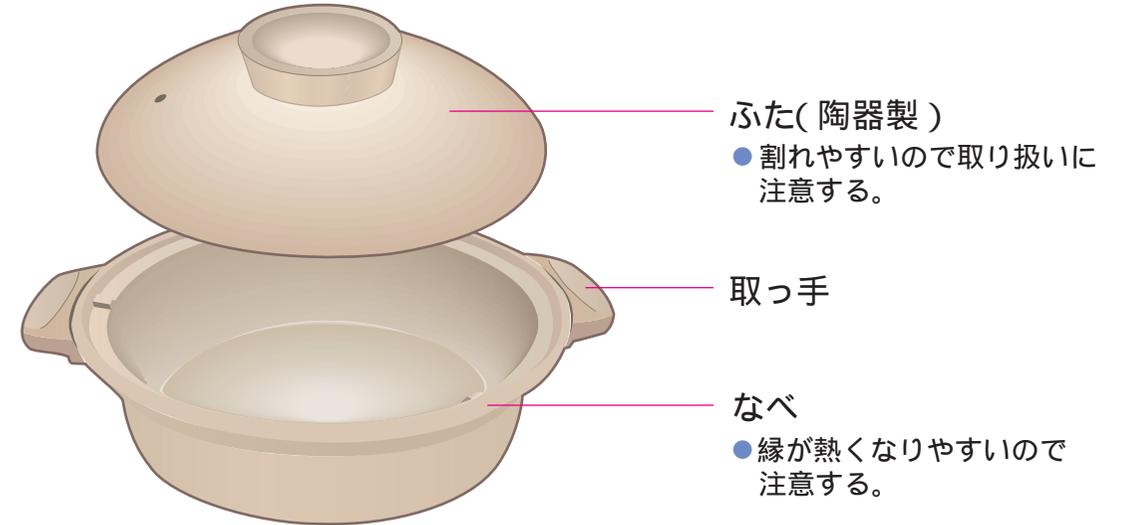
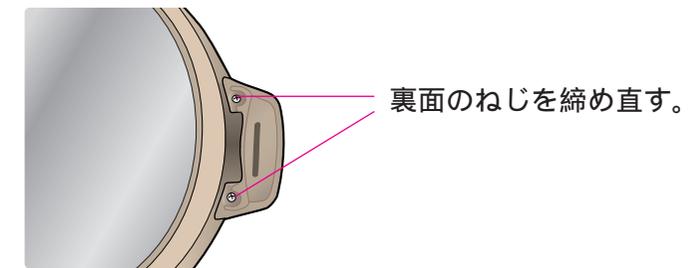
- なべ物・煮物・煮込み用

ふた（陶器製）
- 割れやすいので取り扱いに注意する。

取っ手

なべ
- 縁が熱くなりやすいので注意する。

取っ手が緩くなってきた場合

裏面のねじを締め直す。

次のことは使用上差し支えありません

- 使用中、「ピチッ」という音がすることがありますが、なべの熱膨張によるものです。
- 使用中、なべの種類によっては「ブーン」や「ジーン」などの共振音がすることがあります。なべの位置をずらすと、止まることがあります。
- 使用中、ファンの運転音や本体内部からうなり音などがします。
- ご使用に伴い、なべの調理面が多少黒くなることがあります。
- なべの裏面はご使用に伴い、多少変色することがあります。
- ふたは陶器製につき、色調に多少のバラつきがあります。
- 使い初めに排気口などからにおいがすることがあります。

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを、説明しています。

■ 表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の絵表示で区分し説明しています。

警告 この表示の欄は、「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意 この表示の欄は、「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■ お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

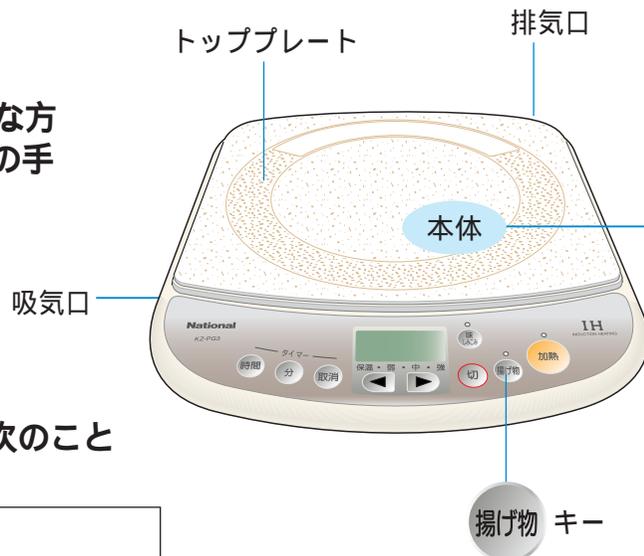
この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

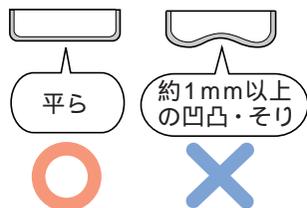
⚠ 警告

やけどを防ぐために

● 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

感電・けがにもつながります。

発火を防ぐために

● 揚げ物をするときは、必ず次のことを守る

- そばを離れない
- 「揚げ物」キーを使う（他のキーを使わない）
- なべは加熱部の中央に置く
- 800g(約900ml)未満の油で調理しない
- あっせんの天ぷらなべまたは底がトッププレートに密着する天ぷらなべを使う
- なべ底が反ったり、変形しているものは使わない

- いため物・焼き物などで油を使うときも、そばを離れないで、加熱し過ぎないよう火力調節する。

感電・発火を防ぐために

● トッププレートに衝撃を加えない

ひびが入ったり割れたまま使うと過熱や異常動作、感電の原因になります。

➡ コンセントから電源プラグを抜いて使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

● 吸・排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れない

分解禁止

● 絶対に分解・修理・改造は行わない

➡ 修理は販売店にご相談ください。

水ぬれ禁止

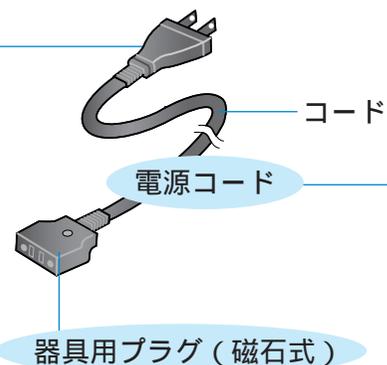
● 本体を水につけたり、水をかけたりしない

本体内蔵の電気部品に水が入ります。

● 定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う

他の機器と併用すると、発熱する原因になります。

● 根元まで確実に差し込む

・傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。

● 器具用プラグをなめさせない

乳幼児が誤ってなめないように注意する

● 先端にピンやごみを付着させない

● コード・プラグを破損するようなことはしない

傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない

➡ 修理は、販売店にご相談ください。

● ほこりなどは定期的に取る

湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

➡ プラグを抜き、乾いた布でふく。

ぬれ手禁止

● ぬれた手でプラグの抜き差しはしない

安全上のご注意 必ずお守りください（続き）

⚠注意

やけどを防ぐために

- 不安定な状態で使わない
  トッププレートからずれた状態で使うと、落下します。

接触禁止

- 高温部に触れない
- ふたを取るとき蒸気に触れない

- 不安定な所で使わない
  なべが滑り落ち、内容物がこぼれます。
- 空だきしたり、加熱し過ぎない
  なべの破損やトッププレートを汚す原因にもなります。
- 調理・湯沸かし以外の目的で使わない
- 本体に土鍋風専用なべなどを載せたまま持ち運ばない
  滑り落ちます。
- 缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものは載せない
  アルミ箔や金属スプーンなどは赤熱します。
  缶詰やボンベなどの密閉容器は破裂して、けがの原因にもなります。

蒸気口　なべ　吸気口　排気口　トッププレート

接触禁止

- 使用後しばらくは、土鍋風専用なべなどの熱でトッププレートが熱くなっているため手を触れない

- 揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する

> 油の飛び散りを少なくするために
> - 材料をきちんと下ごしらえする。(☞ P.26)
> - なべの内側に水滴が付いたまま油を入れない。
> - 油が適温にならないうちに材料を入れない。(油温が上がってくると、油が飛び散ります。)

- 土鍋風専用なべの取っ手がぐらぐらするときは、締め直してから使う (☞ P.5)
  そのまま使うと、取っ手が外れます。

取り扱いについて

- 心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください
  本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

発火を防ぐために

- 他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない
  温度制御装置が働かず、異常加熱します。
  ➡ 揚げ物調理は必ず「揚げ物」キーで行う。
- なべなどの下に紙などを敷かない
  なべの熱で紙が焦げたりします。
- 吸気口・排気口をふさがない
  吸気口・排気口をふさぐと、本体内部の温度が上がります。

- 油煙が多く出たら通電を切る

感電・発火を防ぐために

- 専用の電源コード以外を使ったり、電源コードを他の機器に転用しない

電源プラグを抜く

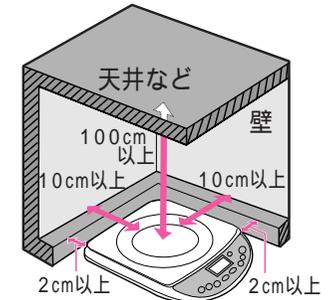
- 使用時以外は、コンセントから抜く

- 抜くときは、コードを持たずに必ずプラグを持って引き抜く

使用場所は

- 水のかかるところや火気の近くでは使わない

IHを使うとき（全般）のお願い

- 周囲の可燃物から、下図の距離を離して使う。
  （可燃物が木製の壁・家具などの場合）
  火災の原因になります。

〔消防法 基準適合〕

- ・片側（右側もしくは左側）は開放する。
- ・じゅうたん・テーブルクロス（ビニール製）など熱に弱い物の上では使わない。

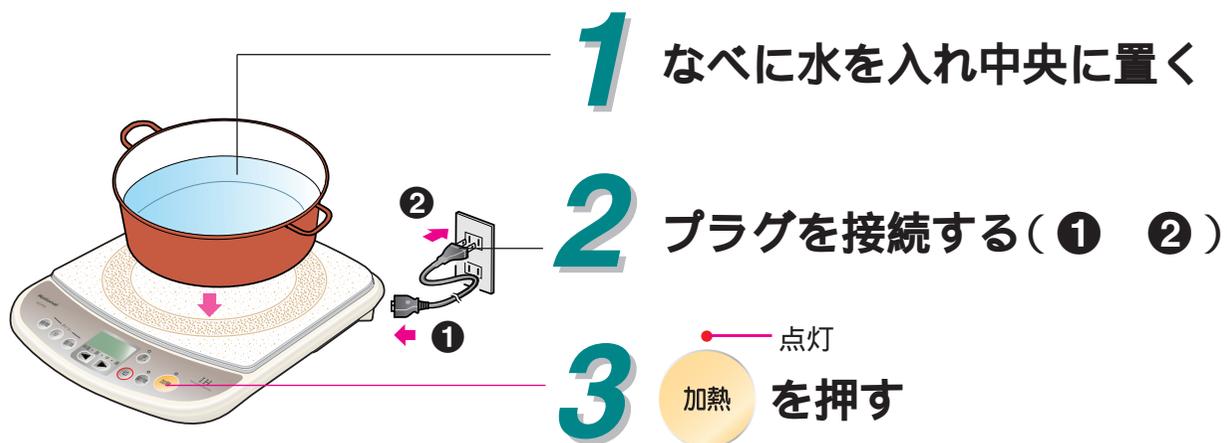
- **IHクッキングヒーターの上で使わない。**
  （磁力線によりIHクッキングヒーターが故障する原因になります。）
- **トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない。**
  （磁力線により本製品が故障する原因になります。）
- 使用中は本体から磁力線が出るため、磁気に弱いものを近づけない。
  - ・ラジオ・テレビなど。
    （雑音の原因になります。）
  - ・キャッシュカード・自動改札定期券・カセットテープなど。
    （記録が消える原因になります。）
- **高温のなべやプレートを操作部に当てない。**
  （熱による変形の原因になります。）

使えるなべの見分け方

お手持ちのなべを確認するとき

1 なべに水を入れ中央に置く

2 プラグを接続する（❶→❷）

3 加熱 を押す（点灯）

○ 使えるなべは…

火力表示が点灯

確認したらすぐに

で通電を切る。

（そのまま放置すると、なべが熱くなります。）

- ステンレス（特に多層なべ）は、使えると見分けても、なべの材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。
- 使えると見分けても、加熱し続けると本体内部高温検知が働いて、通電が切れるなべがあります。（U 17 ☞ P.29）

× 使えないなべは…

約3秒後に「なべ確認マーク」を表示

約1分後に表示が消え通電が切れる

消灯

なべを新しく購入するとき

- 市販のなべをお求めになるときは、財団法人「製品安全協会」の SIH・SCH·IH マークのあるなべをお勧めします。

材質

○

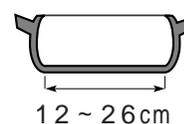
鉄・鉄鋳物　ステンレス　鉄ホーロー

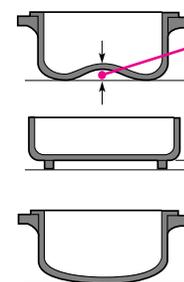
- **有磁性ステンレス**〈18-0〉
- **ステンレス一層なべ**〈18-8・18-10〉
  - 底の厚さが0.8mmを超える ➡ 火力が弱くなるものがある。
  - 1.5mmを超える ➡ 加熱できないものがある。
- **ステンレス多層なべ**〈なべ底に磁石が付くもの〉

×　アルミ・銅　耐熱ガラス　土なべ

- **ステンレス多層なべ**〈間にアルミや銅を挟んでいるもの〉
- **土なべなどの陶磁器は「IH用」と表示されていても使わない**
  - 形状などによっては、本製品が故障します。
  - IHヒーターが高温になると通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。

底の形状

○

- **底径　12～26cm**
- **平らで、トッププレートに密着する**

×

- **約4mm以上の反り・脚がある、底が丸い**
  （揚げ物調理は約1mm以上　味しみこみは約2mm以上）
  - 安全機能が正しく働かない。
  - 加熱できない。
  - 火力が弱くなる。

- **底が薄過ぎる**
  - 厚みが0.6mm以下のものは反ることがあります。

※揚げ物調理用のなべは、IH調理器本体では判断できません。必ずあっせん天ぷらなべ・あっせん感温天ぷらなべ、または底が平ら（凹みが約1mm未満）でトッププレートに密着する天ぷらなべをお使いください。

- 約1mm以上の反りや脚のある天ぷらなべを使うと、調理の途中で **揚げ物そりなべ検知** が働いて U 15 を表示し、通電を停止することがあります。（☞ P.29）

あっせん天ぷらなべの紹介

※2004年9月現在

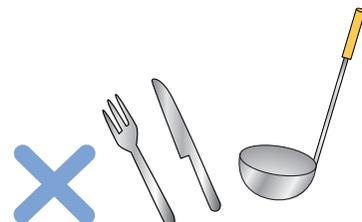
品番	KZ−TT2
希望小売価格	2,100円（税抜2,000円）
大きさ（約）	内径22cm×深さ7.5cm

- 他にもIH調理器に適したなべ・天ぷらなべ・プレートなどをあっせんしております。詳しくは、ナショナル製品取扱店へお問い合わせいただくか、カタログをご覧ください。

土鍋風専用なべの扱い方

調理面のフッ素樹脂を傷めないために

- ガスコンロなどの他の熱源にかけない。

- 空焼きをしない。
- 揚げ物、焼き物、いため物をしない。
- 金属製のおたまや、へら・ナイフ・フォークなど角や先端が鋭利なものは使わない。
  ※木製・樹脂製を使う。

- 強くこすらない。
  ※へらの角や先端では、強くこすらない。
- ていねいに取り扱う。（落としたり、金属などのかたい物に当てて傷を付けない。）
- 熱いうちに水につけて急冷しない。
- 調理後は早めにお手入れする。
  （調理物を入れたままにしたり、水につけたまま長時間放置しない。）

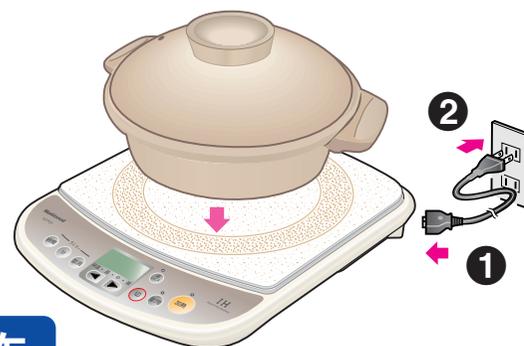
裏面の発熱部を傷めないために

- なべを水につけたままにしたり、なべ底（裏面）に水が付いた状態で長時間放置しない。
  洗ったあとは、すぐに裏面の水気をふき取る。
  （ぬれたまま放置すると、裏面がさびる原因になります。）

200V IH クッキングヒーターで使うとき

なべ底（裏面）やフッ素樹脂を損傷する原因になりますので、必ず次のことをお守りください。

- 他社のIHクッキングヒーターでは使わない。
- ラジエントヒーターでは使わない。
- 2,000W以下（「強」以下）の火力で使う。

加熱調理

準備

①なべを本体中央に載せる
②プラグを接続する
（❶→❷）

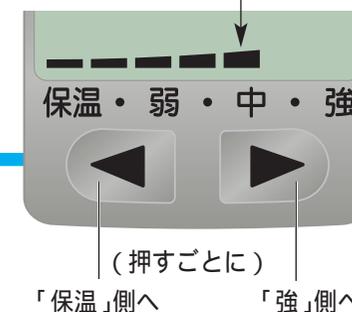
操作

1 加熱 を押す

点灯

最初は「中」に入る
保温・弱・中・強

2 ◀ ▶ で
火力を調節しながら調理する

（押すごとに）
「保温」側へ　「強」側へ

タイマーを使う場合　セットできる時間：1分～ 9時間55分

時間 分 を押して
時間をセットする

残り 2時間34分
保温・弱・中・強

- 残時間は1分刻みで減る。

タイマーが終了すると、ブザーが鳴り、自動的に通電が切れる

時間 …1時間刻み
分 …20分までは1分刻み
　　20分以降は5分刻み
- 押し続けると早送りができる

取消 …タイマーの取り消し

※長時間お使いになるときは、吹きこぼれや焦げ付きなどにご注意ください。

3 調理が終わったら

を押し プラグを抜く

消灯
加熱

加熱調理

火力調節の目安

火力は□の範囲で調節

○ 沸騰させたり、煮立てるときの火力

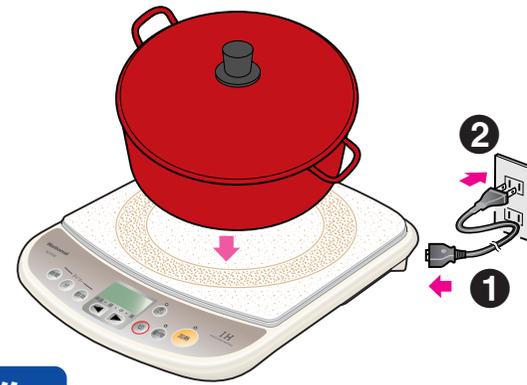
● 煮るときの火力

		保温	・	弱	・	中	・	強	
	火力（約）	75W	150W	260W	450W	700W	900W	1400W	
なべ物	すき焼き 寄せなべ キムチなべ 水炊き など				●	●	●	○	火力「強」で沸騰させ、煮えぐあいを見ながら火力を弱める。
煮物	筑前煮 肉じゃが			●	●	●		○	
煮込み	黒豆		●					○	火力「強」で沸騰させ、火力を弱めて煮る・煮込む。
	おでん		●	●				○	
	カレー・シチュー ロールキャベツ		●	●	●			○	
焼き物	焼肉・ステーキ					●	●	○	焼肉・ステーキ・お好み焼きは火力「強」で、ホットケーキは火力「中」で予熱し、火力を弱めて焼く。
	お好み焼き				●	●		○	
	ホットケーキ			●	●	○			

- なべの種類・形状・材質、材料の量などによって、火力が異なってきます。
  様子を見て火力を調節してください。
- **いため物などの予熱は火力を弱めにして、加熱し過ぎないようにご注意ください。**
  - 少量の油を入れて強火で加熱した場合、油の温度が急激に上がると発火する恐れがあります。
  - なべ・フライパンの底が薄いものや反っているものは、強火で予熱すると赤熱することがあります。
- 水や調理物の加熱中に急に噴き出すことがあります（突沸現象と言われるもの。）
  やけどなどに注意してください。特にシチュー・みそ汁などを煮たり温めたりするときには、弱火でときどきかき混ぜてください。

味しみこみ

放置するだけでは味がしみこみにくい調理物を、煮崩れすることなく、中まで味をしみこませる機能です。

「味しみこみ」は素材をやわらかくする機能ではありません。
必ず加熱調理をして素材をやわらかくしたあとにお使いください。

準備

①なべを本体中央に載せ、ふたをする

②プラグを接続する（❶→❷）

③ 加熱 を押す

④沸騰したら 切 を押す

操作

1 味しみこみ を押す

2 30秒以内に

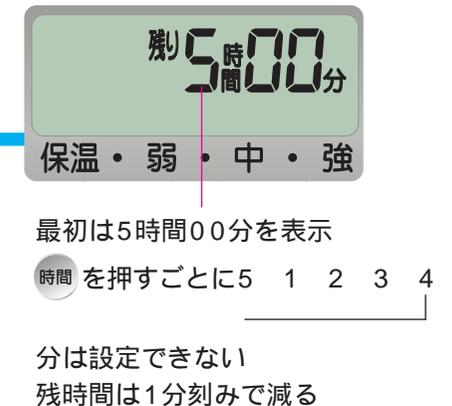
時間 で時間を設定する

最初は5時間00分を表示

時間 を押すごとに5→1→2→3→4

分は設定できない
残時間は1分刻みで減る

調理が終了すると、ブザーが鳴り、自動的に通電が切れる

使用後はプラグを抜く

お願い

- 底面の反りが2mm以上あるなべは使わない。（☞P.11）
- 調味液は調理物が浸るまで入れる。
- 調理物＋調味液の重さは700g～4,000gにする。
- 材料を下ゆでしたあと、すぐに「味しみこみ」コースを使うときは調味液を濃いめにする。
- カレーなど粘度の高いものには使わない。
- ふたをする。

春 メニュー

エネルギー（カロリー）は1人分の目安です。

豆乳なべ（4人分）

317kcal

豆乳	300ml
鶏ガラスープ	500ml
白みそ	大さじ2
エビ	8尾
ほたて	4個
にんじん（薄切り）	1本
油揚げ（短冊切り）	2枚
春菊	1束
しいたけ	8枚
白身魚（正味）	150g
Ⓐ 卵（溶く）	1個
Ⓐ 塩	小さじ1/2
Ⓐ 片栗粉	大さじ1
Ⓑ おから	40g
Ⓑ 万能ねぎ（小口切り）	1本
Ⓑ しょうが（みじん切り）	適量

下準備

①白身魚は包丁で小さく切り、すり鉢でよくする。
②Ⓐを加えて滑らかになるまでする。
③Ⓑを加えてよく混ぜ合わせ12等分する。
● なべの具を適宜に切る。

作り方

❶土鍋風専用なべに鶏ガラスープとにんじんを入れ**加熱キー**を押し、**火力「強」**で加熱する。
❷豆乳、白みそを加え、よく混ぜる。
❸残りの具を加え、火が通るまで**火力「中」**でじっくり煮る。（煮立て過ぎないように注意する。）

鯛めし（4人分）

332kcal

鯛（20cm程度のもの）	1尾
米	3カップ（450g）
水	600ml
だし昆布（切れ目を入れる）	10cm程度
Ⓐ しょうゆ	大さじ2
Ⓐ みりん	大さじ2
Ⓐ 酒	大さじ3
Ⓐ 塩	小さじ1/3
三つ葉	5本

下準備

①鯛のうろこ、内臓、えらを取り、流水でよく腹中を洗う。ぬめりやうろこをよく落としたらペーパータオルなどで水気をよくふき取り、塩をして30分置く。
②鯛を焦げ目が軽く付く程度に焼く。
● 米は炊く30分前によくとぎ、土鍋風専用なべに入れて分量の水に浸しておく。

作り方

❶水に浸した米にⒶを入れて混ぜる。
❷米の上にだし昆布を敷き、その上に鯛を載せてふたをする。
❸**加熱キー**を押し、**火力「強と中の間（・）」**で沸騰するまで加熱する。（約12分）
❹**火力「弱」**に下げ、**タイマーを20分**に合わせ、ブザーが鳴ったあと5分蒸らす。
❺昆布ごと鯛を取り出し、すぐにふたをする。取り出した鯛は、骨と身を分ける。
❻鯛の身をごはんに戻し、さっくりと混ぜ合わせる。
❼2cmほどに刻んだ三つ葉を散らす。

ポトフ（4人分）

318kcal

スペアリブまたは豚肩ロース肉	300g
たまねぎ（4つに切る）	1個
にんじん（4つに切る）	1本
じゃがいも（半分に切る）	2個
キャベツ（半分に切る）	1/4玉
セロリ（筋を取って4つに切る）	1本
Ⓐ 固形スープ	2個
Ⓐ にんにく	1片
Ⓐ 塩	小さじ1
ブーケガルニ セロリの茎や葉先、パセリの茎、ローリエなどをたこ糸で束ねて作る。	
水	1,000ml
塩・こしょう	各少々
粒マスタード	適量

下準備

● キャベツはたこ糸を巻いて形を整える。

作り方

❶**加熱キー**を押し、**火力「強」**で土鍋風専用なべに1,000mlの湯を沸かして豚肉を入れ、再び煮立ったらアクを取る。
❷**火力「弱」**に下げ、Ⓐとブーケガルニを加え、豚肉がやわらかくなるまで約1時間煮込む。
❸野菜を加え、**火力「強」**で再沸騰させ、さらに**火力「弱」**で30〜40分煮込み、塩・こしょうで味を調える。
❹それぞれを食べやすく切って器に盛り、粒マスタードを添える。

チョコフォンデュ（4人分）

325kcal

ソース	
板チョコ	70g
生クリーム	50ml
水	500ml
バナナ	2本
キウイ	2個
パイナップル	1/4個
チェリー	12個

下準備

● 果物は食べやすい大きさに切り、1時間ほど冷凍庫で凍らせておく。（冷凍状態により竹串で刺すと割れたり抜けることがあります。）
● チョコレートを細かく刻む。

作り方

❶耐熱容器（底がザラついていないもの）にチョコレートと生クリームを入れ、水を入れた土鍋風専用なべの中に置く。
❷**加熱キー**を押し、**火力「強」**で加熱する。
❸チョコレートが溶けはじめたら**切キー**を押し、チョコレートと生クリームを混ぜ合わせる。
❹**加熱キー**を押し、**火力「保温」**で温めながら、竹串に刺した果物をチョコレートにからめていただく。

一口メモ

いちご、ぶどう、マシュマロ、クッキーなどもおすすめです。

夏 メニュー

エネルギー（カロリー）は1人分の目安です。

キムチなべ（4人分）

471kcal

豚肉（薄切り肉）	400g
もめん豆腐	1丁
白菜のキムチ	400g
春菊	2束
えのきだけ	1パック
もやし	1袋
水	1,000ml
だし昆布	10cm程度
Ⓐ 酒・信州みそ	各大さじ3
Ⓐ 砂糖	小さじ1/2

下準備

- 豚肉・もめん豆腐・白菜のキムチは適宜に切る。
- 春菊は根元を切り、えのきだけは石づきを除く。

作り方

❶土鍋風専用なべに分量の水とだし昆布を入れ、**加熱キー**を押し、**火力「強」**で加熱する。沸とう直前にだし昆布を取り出し、白菜のキムチとⒶを加え、煮立てる。
❷豚肉・もめん豆腐・野菜類を入れて煮る。

一口メモ

残ったスープにご飯を入れて雑炊にしたり、うどんなどを入れてもおいしくいただけます。

鶏飯（けいはん）（4人分）

445kcal

鶏ガラスープ	1,200ml
鶏もも肉	1枚
Ⓐ しょうゆ	大さじ2
Ⓐ 塩	小さじ1/2
錦糸卵	3個分
奈良漬け（角切り）	100g
万能ねぎ（小口切り）	適宜
ごはん	適宜

作り方

❶土鍋風専用なべに鶏ガラスープを入れ、**加熱キー**を押し、**火力「強」**で煮立てる。
❷鶏もも肉を入れ、再び沸騰したら**火力「弱」**に下げて、鶏肉に火が通るまで煮る。
❸鶏肉を取り出し、細かく裂く。
❹スープにⒶを加え混ぜる。
❺ごはんに鶏肉、錦糸卵、奈良漬け、万能ねぎを載せ、スープをかけていただく。

お好みで刻みのりを載せてもよいでしょう。

一口メモ

鶏飯とは…
奄美大島のおもてなし料理です。
奈良漬けをパパイヤの漬け物に、また島みかんの皮の刻んだものを加えると本格的になります。

かまあげうどん（4人分）

411kcal

手作りうどん

強力粉	300g
水	100ml
塩	小さじ2
卵	1/2個

付け汁

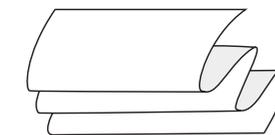
Ⓐ しょうゆ	50ml
Ⓐ みりん	50ml
Ⓐ 水	200ml
Ⓐ かつお節	大さじ2

Ⓑ すりごま	大さじ1 1/2
Ⓑ しょうゆ	大さじ2
Ⓑ だし汁	100ml
Ⓑ 砂糖	小さじ2
Ⓑ 溶きがらし	小さじ1/2
Ⓒ ポン酢	200ml
Ⓒ 万能ねぎ（小口切り）	少々
Ⓒ 紅葉おろし	少々

下準備

①塩を水によく溶かし、溶き卵を加える。
②ボールに3回ふるった強力粉を入れ真ん中をくぼませ、①を入れる。周囲の粉を崩すようにしながら、そぼろ状に混ぜ合わせる。
③粉と水が混ざりあったら、力を込めて内側に巻き込むようにこね合わせ、滑らかになるまで練る。
④滑らかになったら丸めてラップに包み、2〜3時間ねかせる。
⑤台とめん棒に打ち粉をし、④を乗せ大きく伸ばす。
めん棒に巻き取り、力を込めてめん棒を小刻みに転がす。
これを縦横とも何回か繰り返し、3〜4mmの厚さにする。
⑥屏風畳みにし、端から好みの太さに切る。

※屏風畳み

作り方

❶土鍋風専用なべにたっぷり水を入れ、**加熱キー**を押し、**火力「強」**で沸騰させる。
❷余分な粉を払ったうどんをさばきながら入れ、ゆでる。
（はしでかき混ぜ、途中で吹くときは差し水をする。）
❸別なべで付け汁Ⓐを合わせて煮立てる。ⒷとⒸはそれぞれ合わせておく。
❹お好みの付け汁でいただく。

秋 メニュー

エネルギー（カロリー）は1人分の目安です。

芋子なべ（4人分）

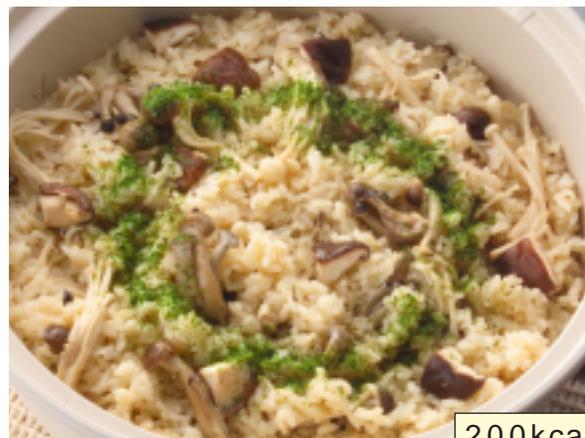
483kcal

里芋……8個
大根（いちょう切り）……$1/4$本
にんじん（いちょう切り）……$1/2$本
しめじ……1袋
生しいたけ（石づきを取り半分に切る）……4枚
えのきだけ……1袋
まいたけ……100g
白ねぎ（斜め切り）……1本
焼き豆腐（2〜3cmの角切り）……1丁
薄切り牛肉（長さ5〜6cm）……250g
だし汁……1,000ml
みそ……70g

下準備
- 里芋は皮をむき、食べやすい大きさに切り、米のとぎ汁でゆでる。
- 大根、にんじんは下ゆでする。
- きのこ類は石づきを取り、小房に分ける。

作り方
1. 土鍋風専用なべにだし汁と里芋、大根、にんじんを入れ**加熱キー**を押し、**火力「強」**で沸騰するまで加熱する。
2. **火力「弱」**に下げ、焼き豆腐を加え、みそを溶き入れる。
3. 牛肉と白ねぎ、きのこ類を加え、アクを取りながら火を通す。

芋子なべとは…
東北地方のなべ料理です。
里芋の収穫時には、秋の実りを感謝して河原で「芋煮会」が行われます。

きのこごはん（4人分）

200kcal

米……3カップ（450g）
水……600ml
酒……大さじ2
だし昆布（切り目を入れる）……10cm程度
しめじ……100g
生しいたけ……100g
えのきだけ……100g
Ⓐ しょうゆ……大さじ$2 1/2$
Ⓐ みりん……大さじ1
青のり……適宜

下準備
- 米は炊く30分前によくとぎ、土鍋風専用なべに入れ、分量の水と酒、昆布を加え浸しておく。
- きのこ類は石づきを取り、しめじとえのきだけは小房に分け、生しいたけは4つに切る。
- 土鍋風専用なべにⒶを入れて混ぜ、きのこ類を載せてふたをする。

作り方
1. **加熱キー**を押し、**火力「強と中の間（・）」**で沸騰するまで加熱する。（約12分）
2. **火力「弱」**に下げ、**タイマーを20分**に合わせ、ブザーが鳴ったあと10分蒸らす。
3. 昆布を取り出しさっくりと混ぜ合わせる。
4. 青のりを散らす。

ブイヤベース（4人分）

504kcal

白身魚（かさご、鯛など）……1尾
エビ（背わたを取る）……8尾
いか……1杯
はまぐり……8個
Ⓐ たまねぎ（みじん切り）……1個
Ⓐ にんにく（みじん切り）……1片
Ⓐ オリーブオイル……50ml
Ⓐ バター……20g
Ⓑ トマト缶詰（つぶしておく）……200g
Ⓑ トマトピューレ……大さじ1
Ⓑ 白ワイン……100ml
ブイヨンスープ……800ml
サフラン（水大さじ2につけておく）……小さじ$1/2$
ローリエ……1枚
塩・こしょう……少々
パセリ（みじん切り）……少々

下準備
- 白身魚はうろこと内臓を取り、3cmの筒切りにする。いかは内臓を取り、皮をむいて1cm幅に切る。

作り方
1. フライパンにⒶを入れ**加熱キー**を押し、**火力「強」**でたまねぎが透き通るくらいまでいためる。
2. 土鍋風専用なべに①とⒷを加え、ブイヨンスープを半量入れてよく混ぜる。
3. サフランと残りのスープを加え、煮立ったら白身魚を入れる。
4. **火力「弱」**に下げ、10分煮込み、エビ、いか、はまぐりの順に加えて火を通す。
5. 塩・こしょうで味を調えパセリを散らす。

さつまいもごはん（4人分）

295kcal

米……2.5カップ（370g）
もち米……0.5カップ（80g）
水……650ml
Ⓐ 酒……大さじ2
Ⓐ 塩……小さじ1
さつまいも……300g
黒ごま……適宜

下準備
- 米ともち米は炊く30〜1時間前によくとぎ、土鍋風専用なべに入れて分量の水に浸しておく。
- さつまいもは1cmの厚さのいちょう切りにして、水に浸してアクを抜いておく。
- 土鍋風専用なべにⒶを入れて混ぜ、水気を切ったさつまいもを載せてふたをする。

作り方
1. **加熱キー**を押し、**火力「強と中の間（・）」**で沸騰するまで加熱する。（約12分）
2. **火力「弱」**に下げ、**タイマーを20分**に合わせ、ブザーが鳴ったあと10分蒸らす。
3. さっくりと混ぜ合わせ、黒ごまをふる。

冬 メニュー

エネルギー（カロリー）は1人分の目安です。

みぞれなべ（4人分）

166kcal

大根……1本
水菜（3～4cm長さに切る）……1束
白ねぎ（斜め切り）……1本
鶏ミンチ……200g
Ⓐ
- しょうが（みじん切り）……1片
- 万能ねぎ（みじん切り）……1/2本
- 酒・片栗粉……各大さじ1
- 塩……小さじ1/4

水……1,000ml

付け汁

Ⓑ
- しょうゆ……大さじ3
- 酢……大さじ2
- レモン汁（ゆず・かぼすなど）…大さじ1
- ごま油……大さじ1

下準備

- 大根はすりおろす。
- 鶏ミンチをよく練り、Ⓐを加えつみれを作る。
- Ⓑを合わせ、つけ汁を作る。

作り方

❶土鍋風専用なべに分量の水を入れ、**加熱キー**を押し、**火力「強」**で加熱する。
❷沸騰したら水菜・白ねぎを入れ、一煮立ちさせる。
❸鶏のつみれをスプーンで落とし入れ、火が通るまで煮る。
❹大根おろしを加え、沸騰させる。
❺付け汁をつけていただく。

おでん（4人分）

472kcal

大根（厚さ1.5cmの輪切り）……1/2本
卵（ゆでて殻をむく）……4個
ゆでだこの足（半分に切る）……2本
こんにゃく……1枚
ちくわ（半分に切る）……2本
ごぼ天（半分に切る）……2本
Ⓐ
- だし汁……1,000ml
- しょうゆ……大さじ3
- みりん……大さじ3
- 酒……大さじ1
- 砂糖……大さじ1
- 塩……小さじ1/3

下準備

- 大根は皮をむいて4等分し、下ゆでしておく。
- こんにゃくは4等分し、ゆでておく。
- ちくわ、ごぼ天は熱湯をかけ、油抜きをする。

作り方

❶土鍋風専用なべにⒶと材料を入れ、**加熱キー**を押し、**火力「強」**で煮立たせる。
❷煮立ってきたら**火力「弱」**に下げ、2～3時間じっくりと煮込む。

おすすめ

「味しみこみ」コースを使おう！（☞ P.15）
設定時間・・・2～5時間

三平汁（さんぺいじる）（4人分）

270kcal

塩鮭……4切れ
大根……1/6本
にんじん……1/3本
じゃがいも……4個
白ねぎ……1本
だし昆布……10cm程度
水……1,000ml
塩・しょうゆ……少々

下準備

- 土鍋風専用なべに水を入れ、だし昆布を1時間程度つけておく。
- 塩鮭はぶつ切り、野菜類は乱切りにする。

作り方

❶土鍋風専用なべに大根とにんじんを入れ、**加熱キー**を押し、**火力「強」**で沸騰するまで加熱する。
❷沸騰したら、だし昆布を取り出す。
❸大根、にんじんに火が通れば、じゃがいも、鮭、白ねぎを加え**火力「弱」**で煮る。
❹味が薄ければ、塩・しょうゆで調節する。

三平汁とは…
北海道の漁師料理で、三平皿という深皿に取り分けるという由来をもちます。なべに鮭の頭やアラを入れれば味わい深くなり、また長時間寝かせると味がまろやかになります。

中華風玄米がゆ（4人分）

434kcal

玄米ごはん……800g
ウーロン茶……1,000ml
塩……少々

付け合わせ

ほうれんそう……1束（約300g）
もやし……1袋（約250g）
にんじん（細切り）……1本（約100g）

たれ（野菜1種類分）

Ⓐ
- すりごま……大さじ1
- 塩・こしょう……各少々
- おろしにんにく……少々

ごま油……小さじ1

下準備

①ほうれんそうは塩ゆでし、冷水に取ったあと水気を切って軽く絞り、約3cm幅に切る。もやしとにんじんは、塩ゆでし、ざるにあげてしっかり水気を切る。
②それぞれの野菜とⒶを別のボールに入れ、手でもみ込むようにしてあえる。
③ごま油を加え、まんべんなくからめる。

作り方

❶土鍋風専用なべに玄米ごはんとウーロン茶を入れ、混ぜ合わせる。
❷**加熱キー**を押し、**火力「強」**で沸騰するまで加熱する。
❸**火力「弱」**に下げ、20分煮る。
❹塩で味を調え、野菜を載せていただく。

揚げ物調理

あっせん天ぷらなべ

油

❷

❶

準備

①天ぷらなべに900g
（約1L）の油を入れ
本体中央に載せる

②プラグを接続する
（❶→❷）

●あっせん天ぷらなべ・あっせん感温天ぷらなべ、または底が平らでトッププレートに密着する天ぷらなべをお使いください。
●800g（約900ml）未満の油では調理しないでください。
●天ぷらなべは加熱部の中央に置いてください。

● なべの材質・形状、食材などによって、表示と実際の油温がずれることがあります。
調理のできぐあいにより、温度を調節してください。

操作

1

点灯

を押す

点滅　最初は「180」に入る

予熱中 揚げ物　180

保温・弱・中・強

2

で

温度を合わせ予熱する

（押すごとに）
「140」側へ　「200」側へ

設定温度になると「予熱中」の表示が
消えブザーで予熱完了をお知らせ

予熱時間の目安：約10分
（あっせん天ぷらなべに油900g（約1L）を入れ、180に合わせたとき）

揚げる

※調理中、温度を変更すると再び「予熱中」が点滅します。
この場合は、設定温度になってもブザーが鳴りません。

3

調理が終わったら

切　を押し プラグを抜く

消灯

揚げ物

お知らせ

トッププレートが熱いうちに揚げ物をすると、次の現象が起きる場合があります。

●予熱時間が長くなったり、予熱完了のブザーが鳴らない。
●表示より実際の油温が低くなる。
（故障かな？ ☞P.28）

●なべ底・トッププレートに異物や汚れが付いたまま使わない。
●何回か使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
●沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。
●予熱中に油を継ぎ足さない。（油温が低くなることがあります。）

揚げ物そりなべ検知 が働いて加熱を停止することがあります。（U15 ☞P.29）

揚げ物調理

揚げ物調理

揚げ物調理のコツと注意

■ **一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度までにする**

■ **油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする**

●材料に含まれている水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。

切り目などを入れる

〈えび〉
尾の先を切る。

〈ししとう〉
縦に切り込みを入れる。

〈いか〉
皮をむき、両面に切り目を入れる。

〈ゆで卵（うずらなど）〉
串などを刺す。

水分をふき取る

魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜。

ドーナツなどの生地は

必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。

■ **揚げ過ぎに注意！**

次の材料は、揚げ過ぎると破裂するので気を付ける。

●けんさきいか、するめいかなど
●コロッケ
●中が空洞の野菜（ししとう、おくらなど）
●ゆで卵（うずらなど）

なべに揚げ残しがないか、常に確認を。

上手に揚げよう！

■ 温度	●**材料に適した温度で揚げる。**
■ 衣	●**天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜ過ぎない。** （白い粉が残る程度に混ぜる。）
■ 油	●**新しい油を使う。** **細かい泡が多く出る油は、古くなっています。**
■ でき上がりの目安	●**材料が浮き上がり、周囲の泡が小さくなります。**

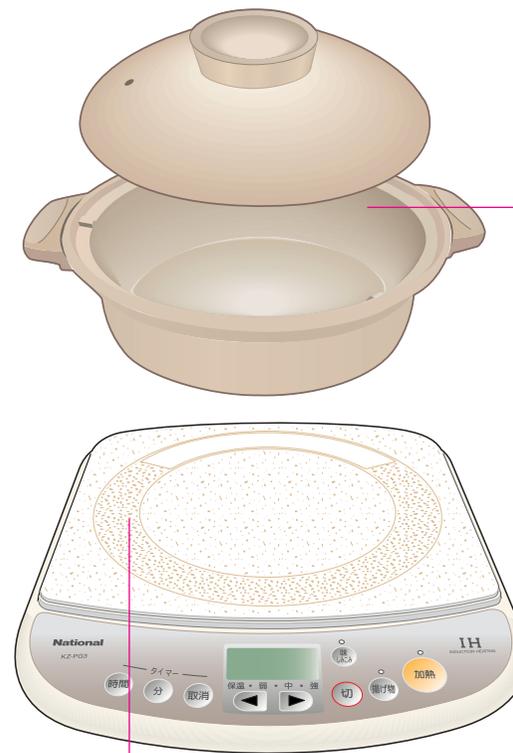
お手入れ　プラグを抜き、各部が冷えてから行う

土鍋風専用なべ

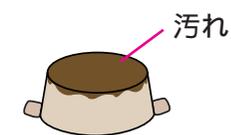
❶ **冷えてから薄めた台所用洗剤**（中性）**とやわらかいスポンジで洗う。**

※ふたは熱いうちに水につけて急冷しない。（割れる原因になります。）

※金属製のたわし、スポンジのナイロン面、ナイロン製ネットに入ったスポンジは使わない。（土鍋風専用なべのフッ素樹脂がはがれる原因になります。）

❷ **すぐに調理面や裏面の水気をふき取り、充分乾かす。**

アドバイス

なべ底の汚れもきれいに取り除きましょう！

（トッププレートに焼き付いてトッププレートが汚れる原因になります。）

本体・トッププレート

ご使用に伴い、トッププレートは汚れてきます。

●**これは飛び散った調理物・油などが加熱時に焼き付いて付着し、変色・色ムラとなったものです。**

汚れたまま使うと、変色・こびり付きの原因になります。
ご使用のたびにお手入れしてください。

軽い汚れ

絞ったふきんでふき取る。

油汚れ

薄めた台所用洗剤（中性）**をふきんにしみ込ませて、ていねいにふき取る。**

吸・排気口にほこりがたまっている場合

掃除機で吸い取る。
（ほこりが付いたままで使うと、故障の原因になります。）

トッププレートの取れにくい汚れ

クリームタイプの磨き粉（ジフなど）を付け、丸めたアルミ箔でこすり取る。

故障かな？

故障ではありません。
修理を依頼される前にご確認を。

こんなときは	ここが原因	直し方
キーを押しても受け付けない	電源プラグ・器具用プラグが確実に差し込まれていない。	プラグを正しく差し込む。
キーを押すと、なべ確認マークが表示され、約1分後に消灯する なべなし自動OFF	●なべを置いていない。 ●使用中になべを外した。	なべを置く。
	使えないなべを載せた。	IHで使えるなべを使う。 （使えるなべの見分け方 ☞ P.10）
	なべの位置が中央からずれている。	なべをトッププレートの中央に置く。
タイマーが使えない	揚げ物キーで調理している。	
揚げ物キー・ 味しみこみキーを受け付けない	タイマーがセットされている。	取消キーを押し、タイマーセットを取り消す。
●表示と実際の油温がずれる ●揚げ物の予熱時間が長過ぎたり、油温が低い	温度の高い油を使って予熱した。	トッププレートを冷ましてから常温の油を使って予熱する。
	焼き物調理の直後などトッププレートが熱いときに揚げ物をした。	トッププレートを冷ましてから再度キー操作する。
使っている途中で通電が停止した 切り忘れ防止機能	揚げ物キーで1時間、加熱キーで2時間以上キー操作をしていない。	再度、キー操作する。 ※煮込みなど2時間以上の加熱調理にはタイマーを使う。
使っている途中で火力感がなくなった 温度過昇防止機能	なべ底の温度が異常に上がると自動的に通電をコントロールします。温度が下がると、自動的に加熱し始めるのでそのままお使いください。 ※空焼きの場合もあるのでなべの中を確認してください。 ※特にいため物などの予熱時間が長過ぎたときなどに働きます。	
加熱中になべから音がする	●なべの種類によっては、「ブーン」や「ジーン」などの共振音がすることがあります。なべの位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。 ●通電を切らずになべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが故障ではありません。	
スイッチを切っているのに本体の一部が温かい	プラグを接続していると、本体内蔵のマイコン部で約1.2Wの電力が消費されます。	使用後はプラグを抜く。

こんな表示が出たら・・・

表示内容を確認してから、切キーを押し、再度操作し直してください。

こんなときは	ここが原因	直し方
U 12 吸・排気口目詰まり検知	吸・排気口をふさいでいる、ほこりがたまっているなどで本体内部の温度が高くなった。	吸・排気口をふさいでいるものを取り除く。吸・排気口にたまったほこりを手入れする。（お手入れ ☞ P.27）
U 15 揚げ物そりなべ検知 ※ピピ…とブザーでもお知らせします。	天ぷらなべの底に約1mm以上の反りがあったり変形している。	反ったり変形していない天ぷらなべを使う。
	なべ底やトッププレートに異物や汚れがこびり付いている。	異物やこびり付いた汚れを取り除く。（お手入れ ☞ P.27）
	予熱中に油を継ぎ足したり、トッププレートが熱いうちに揚げ物をした。	切キーを押し、トッププレートを冷ましてから再度キー操作する。
	熱い油を使って予熱した。	常温の油を使う。
	古い油を使っている。	できるだけ新しい油を使う。
	揚げカスがたくさん沈んでいる。	揚げカスを取り除く。
	揚げ物キーで湯沸かしなどの加熱調理をすると、表示することがあります。	
U 17 本体内部高温検知	IH調理器に適さないなべで調理を続けていて本体内部の温度が高くなった。	反ったり変形していない使えるなべで調理する。
	なべ底やトッププレートに異物やこびり付いた汚れが付いている。	異物やこびり付いた汚れを取り除く。（お手入れ ☞ P.27）

●以上の処置で直らないときや H が出たときは・・・

●プラグを抜き、再度プラグを差し込んでみる。
●表示が消えない場合は故障です。
お買い上げの販売店に修理をご相談ください。

保証とアフターサービス（よくお読　みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- **修理は**
  サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **使い方・お買い物などのお問い合わせは**
  「お客様ご相談センター」へ！

●保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●補修用性能部品の保有期間

当社は、この IH 調理器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」「こんな表示が出たら・・・」（☞P.28〜29）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、**お買い上げの販売店**へご連絡ください。

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	IH 調理器
品番	KZ−PG3
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。
下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

●修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時〜20時

電話　フリーダイヤル　0120-878-365（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187
FAX　フリーダイヤル　0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

ナショナル／パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	☎(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	☎(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	☎(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	☎(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市流通センター3丁目12-2	☎(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	☎(0243)34-1301

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	☎(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	☎(027)352-1109
茨城	つくば市花畑2丁目8-1	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	☎(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	☎(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	☎(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	☎(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	☎(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	☎(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	☎(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	☎(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	☎(083)986-4050

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	☎(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	☎(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	☎(089)971-2144

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0104

仕様

項目		仕様
電源		交流100 V　50-60 Hz 共用
消費電力		1,400 W
火力調節（約）		75 W相当〜1,400 W
揚げ物（約）		140〜200 ℃
タイマー		1分〜9時間55分
コード長さ		1.9 m
本体	大きさ（約）	幅31.9 ㎝　奥行37.5 ㎝　高さ5.3 ㎝
	質量（約）	2.7 kg
土鍋風専用なべ	大きさ（約）	内径25.3 ㎝　深さ7.4 ㎝
	質量（約）	2.8 kg
	満水容量（約）	3.5 L

●プラグを接続しただけでの消費電力は約1.2Wです。

	土鍋風専用なべ使用時
大きさ（約）	幅34.6 ㎝　奥行37.5 ㎝　高さ20.3 ㎝
質量（約）	5.5 kg

愛情点検　長年ご使用のIH調理器の点検を！

こんな症状はありませんか

- ●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- ●コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- ●トッププレートにひび割れなどが発生した。
- ●冷却ファンが回らなくなった。

このような症状のときは、事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ おぼえのため記入されると便利です			販売店名
	お買い上げ日	年　月　日	
	品番	KZ−PG3	☎（　　）　−

＊心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品をご使用にあたって、念のため専門医師とよくご相談ください。

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部
〒651−2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02−386
S0804M1094